

dal 1901

N° 43

**L'ECO DELLA STAMPA®**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuuele

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62  
76.110.122 - 76.110.307  
Cas. post. 12094 - 20120 MilanoC/C postale 12600201  
Telegr. Ecostampa - Milano  
Telefax 7383882 - 7611051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 1476708-4537631PQ T 8F 338 55L62  
BRESCIA OGGI  
VIA ERITREA 20  
25125 BRESCIA BS  
Dir. Resp. GIANNI BONFADINI  
Data: 25 AGOSTO 1989

# Mangia e beer per viver bé

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

Nella Bassa ubertosa e ricca di umori, ad Azzano Mella - in prossimità del grande incrocio sulla strada per Quinzano - in via Milano 1 (tel 030 48103), chiuso il lunedì ma aperto tutto l'anno - troviamo il ristorante Niga (dal nome della località) con annesso albergo. Si tratta di un locale molto ampio e confortevole sia all'interno che all'esterno: un salone, più salette ed una taverna raccolta e vivibile anche per gli "anta", senza dimenticare il parcheggio spazioso ed ombreggiato, offrono infatti molte opportunità sia per pranzi di lavoro che per cerimonie.

Condotto con passione da Enzo Ceretti, questo ristorante, pur non toccando vertici assoluti, rappresenta un approdo sicuro e consigliabile per chi, in una zona che non abbonda certo di locali di un certo tono, desidera pranzare con composta dignità, e sostanzialmente bene.

Nota caratteristica, a nostro avviso di segno positivo, l'adesione convinta, e per alcune preparazioni molto convincente, ai piatti locali nell'accezione ampia del termine. Fra gli antipasti una segnalazione di merito spetta al salame, rigorosamente della casa - e quello al profumo di grappa merita proprio un assaggio ad hoc - senza dimenticare le verdure calde (molte) e anche un qualche frutto è prodotto direttamente nell'orto di casa Ceretti), la salamella al pomodoro con polenta calda e, d'inverno, il cotechino sia caldo (col cucchiaio!) che freddo. Fra i primi impazzano i casoncelli alle erbe della Bassa, uno dei

di GIANLUIGI GOI

**Ristorante**  
**Niga**  
in via Milano 1 - Azzano Mella  
(tel 030.9748103)**LA PAGELLA**

di COSTANTE BELLETTI

	locale	8 1/2
	tavola	8
	servizio	8+
	antipasti	Non esaminato
	primo piatto	8
	piatto di mezzo	8
	secondo piatto	8
	formaggi	7 1/2
	dessert	7 1/2
	olii	9
	aceti	8 1/2
	vini	8 1/2
	distillati	9

simboli del locale, seguiti dai girasoli (tortelli con ripieno di funghi e carne di vitello) e da molte altre paste fresche di giornata. Fra i secondi oltre alle grigliate miste, sia di carne che di pesce, da segnalare il coniglio, ottimo sia alla griglia che ripieno in umido. In stagione lo spiedo è un rito e, d'autunno, funghi e tartufi non mancano mai. D'inverno, fra i piatti insoliti che esigono un qualche strappo alla dieta che non è poi così brutto concedersi: costine con le verdure, salmi di lepore e germano (l'anatra selvatica), bocconcini di vitello ai funghi porcini e, quando c'è, gallina "di cascina" lessa, col caldo fredda. Molto ricco e colorato il carrello delle verdure, condito da una notevole varietà di olii, non solo bresciani, fra i quali i gardesani Venturelli, Pasini Produttori, Fattoria Saleri e Morani di Polpenazze; fra gli aceti quello della Venturelli. I formaggi sono della vicinissima Cabre e il Bagoss... un segreto. I dolci sono tutti della casa: la bignolata e la torta delizia sono i più richiesti. La cantina è molto ricca di presenze bresciane: bollicine di classe Ca' del Bosco, Fratelli Berlucci, Mirabella, Fratta, Guido Berlucci; Franciacorta dei Fratelli Berlucci, Conti Terzi, Cavalieri e Barone Pizzini e gardesani di Pasini Produttori, Avanzi, Venturelli, Redaelli De Zinis, Premiovini e Cesari. Ottima la scelta delle grappe (passione non nascosta di Enzo Ceretti), fra le nostre: Distillerie Peroni, Pirotelli, Villa Colonna della Sari e Distillerie Franciacorta.

Per il pranzo veloce si spendono 25.000 lire, per quello completo 40.000.